

## **Streifzug durch Frankreich**



Gâteau und gebratene Nuss von der Jakobsmuschel mit Ingwergelee,  
Korianderemulsion und kleinem Wildkräutersalat

\*\*\*

Schaumsüppchen von Süßkartoffel und Chicorée  
mit Orange und Safran aromatisiert

\*\*\*

Konfiertes Angelkabeljau „Mirabeau“  
in Olivenölnage mit Schmortomaten, Kapern und Anchovis

\*\*\*

Simmentaler Rinderrücken und kleiner Schaufelbraten in gebundener Jus  
mit Steinpilzen à la crème und glasiertem Wurzelgemüse

\*\*\*

Karamellierte „Tarte Tatin“ vom Renette-Apfel  
mit weißer Schokoladencreme und Mandel-Krokanteis

In den genannten Menüfolgen ist jeweils ein Vorspeisen- und Dessertgang enthalten.  
Saisonale Änderungen vorbehalten.